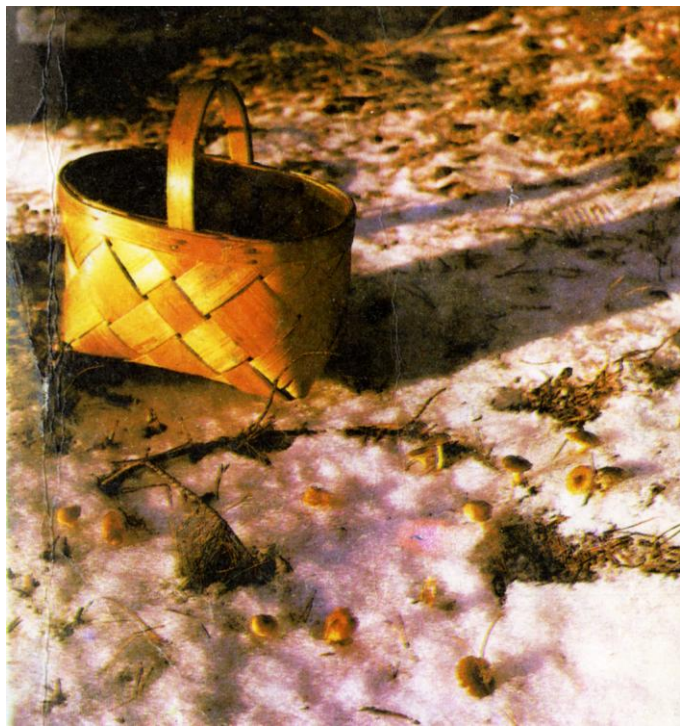


VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



СПРАВОЧНИК ГРИБНИКА



СПРАВОЧНИК ГРИБНИКА

**МОСКВА
1990 г.**

«В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место и смиренная охота ходить по грибы, или брать грибы... Их надобно отыскивать, следовательно можно и не находить; тут примешивается некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности и счастье. Недаром говорит пословица: «Со счастьем хорошо и по грибы ходить». Тут есть неизвестность, нечаянность, есть удача и неудача, а все это вместе подстрекает охоту в человеке и составляет ее особенный интерес».

С. Т. Аксаков

ЛЮБИТЕЛЯМ ТИХОЙ ОХОТЫ

Ни одна страна в мире не обладает такими запасами разнообразных съедобных грибов, как Советский Союз. Основными районами их сбора являются лесные массивы центральной полосы страны. Но собирать грибы у нас можно практически повсеместно, даже у берегов Ледовитого океана, на Кольском полуострове, в горах Камчатки, в суровой Якутии, в лесах Кавказа и в знойных степях Казахстана и Средней Азии.

Более 200 видов съедобных грибов произрастают в наших лесах, но многие из них не собирают. Даже такие высокопитательные грибы, как шампиньоны, в ряде мест считаются поганками, не говоря уже о дождевиках, вешенках, сморчках и многих других. Это объясняется в первую очередь недостаточным знанием грибной флоры. Однако знать грибы необходимо, так как среди них встречаются ядовитые, употребление которых в пищу может вызвать тяжелые отравления, нередко даже со смертельным исходом. Уметь различать грибы поможет всем интересующимся сбором грибов данный справочник.

Лес	Апрель	Май	Июнь	Июль
Березовый	Сморчок	Подберезовик Подосиновик Сыроежки Сморчок	Белый гриб* Дубовик Подберезовик* Подосиновик* Свинushка Сыроежки	Белый гриб Дубовик Грузди Подберезовик Подосиновик Свинushка Сыроежки Волнушка
Дубовый	Сморчок	Сморчок	Белый гриб* Дубовик*	Белый гриб Дубовик Волнушка Рыжик Грузди
Сосновый	Сморчок	Сморчок	Белый гриб* Сыроежки	Белый гриб Рыжик Маслята* Моховики Сыроежки
Осиновый		Подосиновик	Подосиновик*	Подосиновик Грузди

* Наиболее часто и интенсивно появляющиеся грибы.

Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь
Белый гриб Дубовик Грузди Подберезовик*	Белянка* Белый гриб* Дубовик Грузди* Подберезовик*	Белянка Белый гриб Дубовик Грузди* Подберезовик	Сыроежки Опята*
Подосиновик	Подосиновик*	Подосиновик	
Свинушка* Сыроежки Волнушка*	Свинушка* Сыроежки Волнушка* Опята	Свинушка Сыроежки Волнушка Опята*	
Белый гриб*	Белый гриб	Белый гриб	
Дубовик Волнушка Рыжик* Грузди*	Дубовик Волнушка Белянка Рыжик* Грузди* Опята	Дубовик Волнушка Белянка Рыжик Грузди Опята*	Опята*
Белый гриб*	Белый гриб*	Белый гриб	
Рыжик* Маслята Моховики Сыроежки	Рыжик* Маслята* Моховики Зеленушка* Сыроежки Опята	Рыжик* Маслята Моховики Зеленушка* Сыроежки Опята	Зеленушка* Сыроежки Опята*
Подосиновик* Грузди	Подосиновик* Грузди	Подосиновик Грузди	

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ НАЧИНАЮЩЕМУ ГРИБНИКУ

1. Собирайте только те грибы, о которых вам точно известно, что они съедобны.

2. Грибы, в которых вы сомневаетесь, немедленно выбрасывайте.

3. Перед употреблением в пищу еще раз внимательно пересмотрите собранные вами грибы, отбрасывая старые, червивые и подозрительные.

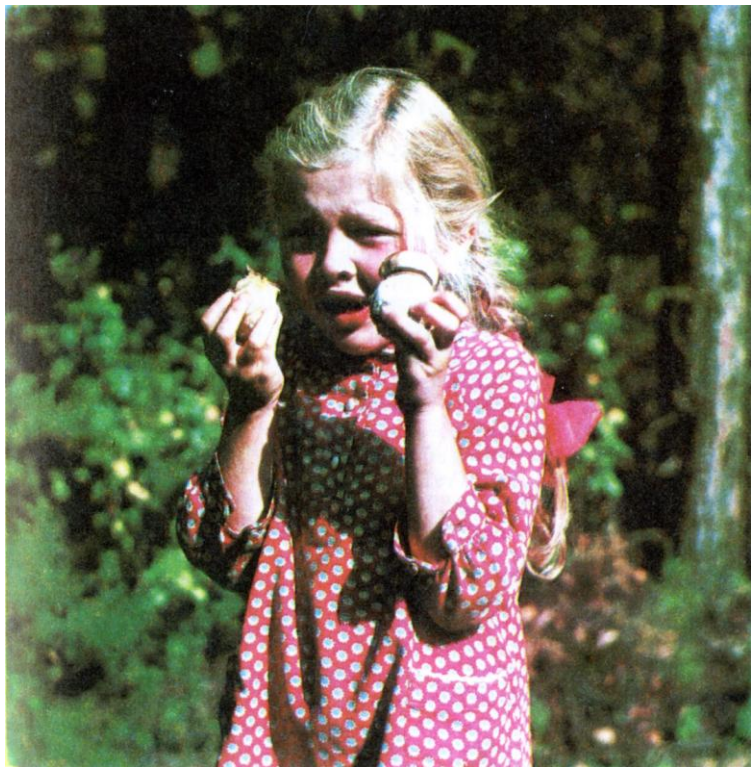
4. Пластинчатые грибы, особенно сыроежки, старайтесь срезать с ножкой, чтобы убедиться, что на ней нет пленчатого кольца. Помните, что среди пластинчатых съедобных грибов такое кольцо имеют только опенки, шампиньоны и гриб-зонтик пестрый.

5. Собирая шампиньоны, особое внимание обратите на цвет пластинок. Он должен быть от розово-белого до буро-коричневого (но не белым!).

6. Никогда не пробуйте сырых грибов, в которых вы сомневаетесь.

7. Лучше всего собирать грибы ранним утром. Собранные в это время, они свежие, крепкие и хорошо сохраняются.

8. Будьте в лесу заботливыми хозяевами. Не вырывайте грибов; «с корнем», а срежьте их ножом, чтобы не повредить грибницу очень нежную подземную часть гриба. Помните, что одна грибница дает несколько плодовых тел, и уничтожение ее приводит к прекращению роста грибов в этом месте.



ЯДОВИТЫЕ

И НЕСЪЕДОБНЫЕ



ВОЗМОЖНЫЕ СЛУЧАИ ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ И ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПОСТРАДАВШЕМУ

Основная причина грибных отравлений — неумение распознавать съедобные и ядовитые грибы, а также неправильное приготовление блюд из некоторых съедобных грибов.

Видов ядовитых грибов сравнительно мало, а смертельно ядовита — только бледная поганка. Признаки отравления бледной поганкой появляются лишь через 8 — 12 часов после ее употребления: сильные боли в животе, частый понос при непрерывной рвоте, сильная жажда, головные боли, холодный пот. Температура тела человека понижается до 36 — 35, пульс становится слабым, конечности — холодными. Сознание в большинстве случаев сохраняется.

Признаки отравления мухоморами (красным, пантерным, вонючим), а также некоторыми грибами из рода клитонии появляются через 1,5 — 2 часа после их употребления: боль в животе, тошнота, рвота, сильное слюновыделение, потение. Потом начинается утомление, появляются бред и галлюцинации, человек теряет способность управлять своими действиями и впадает в состояние, граничащее временами с помешательством. Смерть наступает редко, в основном у детей.

Весной бывают случаи отравления сморчками и строчками. Сморчки можно употреблять только после предварительной обработки. Строчки, по мнению многих специалистов, вообще нельзя назвать съедобными грибами. Оба эти вида содержат опасный яд — гельвелловую кислоту, которая приводит к разрушению селезенки. Первые признаки отравления сморчками появляются через 4—6 часов: боль в животе, тошнота, переходящая в рвоту, головные боли. Понос бывает редко. Если отравление сильное, то на следующий день возникает желтуха, иногда может наступить смерть. Особенно сильно действует яд на детский организм.

Чаще всего отравление условно съедобными грибами

(свинушками, волнушками, рядовками) возникает вследствие неумелого приготовления их. Признаки отравления — тошнота, рвота, понос — появляются вскоре после употребления грибов (через 1—4 часа). Выздоровление наступает обычно через сутки.

Можно отравиться и съедобными грибами. В старых грибах наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека. Поэтому пригодными для пищи являются только сравнительно молодые грибы. Кроме того, причиной отравления могут быть неправильно заготовленные или испорченные сушеные и консервированные грибы. Ни в коем случае нельзя мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде — это может привести к отравлению.

При всяком, даже легком, отравлении грибами необходимо немедленно обратиться к врачу или доставить пострадавшего в больницу. До прихода врача больному необходимо очистить желудок, обязательно положить в кровать, к ногам и животу приложить грелки. Нужно давать пить маленькими глотками холодную подсоленную воду (одна чайная ложка соли на стакан воды) — это несколько ослабляет тошноту и рвоту. Кроме того, можно давать крепкий чай, черный кофе, мед и молоко. Человеку, отравившемуся грибами, ни в коем случае нельзя употреблять алкогольные напитки, так как спирт содействует быстрому всасыванию в организм грибных ядов. Остатки грибов, которые привели к отравлению, нужно передать врачу для исследования — это облегчит последующее лечение.



Ядовитые и несъедобные



Благородные грибы



„Желанные“ грибы



Часто встречающиеся



Грибы низшей категории



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



ОПЕНОК ЛОЖНЫЙ



ЛОЖНАЯ ЛИСИЧКА



МУХОМОР



МУХОМОР ЖЕЛТЫЙ



САТАНИНСКИЙ ГРИБ



ЛОЖНЫЙ БОРОВИК

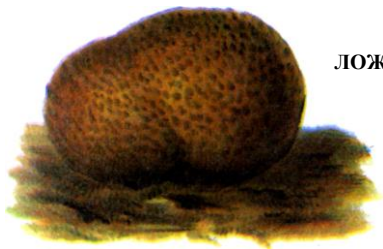
**КЛИТОЦИБЕ
ЯДОВИТЫЙ**



ВЫСКОЧКА



**ЛОЖНОДОЖДЕВИК
ОБЫКНОВЕННЫЙ**



ЛОЖНЫЙ ТРЮФЕЛЬ



МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ



ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ



МУХОМОР ТОЛСТЫЙ

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ



**НАВОЗНИК
(ЧЕРНИЛЬНЫЙ)**



ПОПЛАВОК

**ЭНТОЛОМА
СЕРАЯ ЯДОВИТАЯ**



ПЕРЦОВКА



СИНЯК

ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ



**МЛЕЧНИК (МОЛОКАН)
СЕРО-РОЗОВЫЙ**





ПОДРЕШНИК



ЭНТОЛОМА ЖЕЛТОВАТО-СИЗЯЯ

ЕЖЕВИК ПЕСТРЫЙ



РЕШЕТНИК





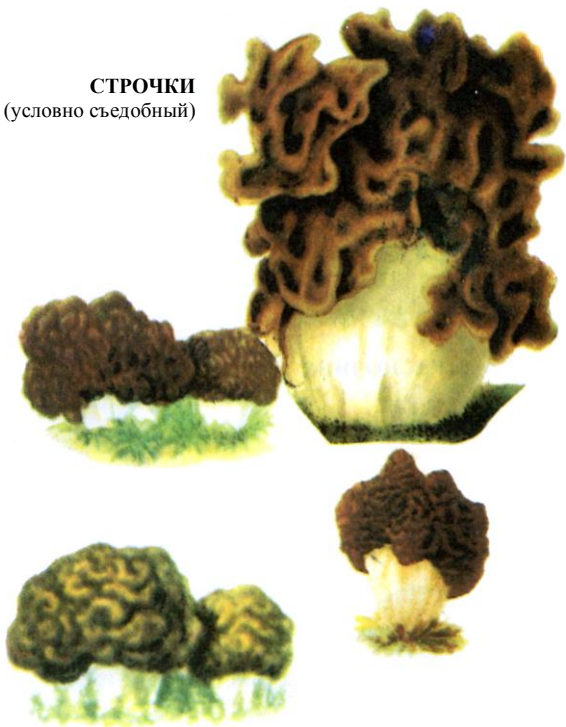
ЧЕСНОЧНИК

ЧАШНИЦА



**ЧЕРНИЛЬНЫЙ
ГРИБ**

СТРОЧКИ
(условно съедобный)





БЛАГОРОДНЫЕ

ГРИБЫ



ПЕРЕРАБОТКА ГРИБОВ

Чтобы заготовить грибы на зиму, их можно сушить, солить и мариновать.

Сушка. Сушат главным образом белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, сморчки и строчки. Пластинчатые грибы, как правило, не сушат, потому что многие из них содержат горький млечный сок, сохраняющийся и в сухих грибах. Кроме того, сухие пластинчатые грибы очень трудно, а порой невозможно отличить один от другого и самое главное от ядовитых видов. Поэтому органы санитарного надзора запрещают торговлю такими грибами. Но для себя некоторые виды пластинчатых грибов (опята, лисички) сушить можно.

Для сушки пригодны только свежие, здоровые и крепкие грибы. Их очищают от песка, земли, листьев, хвои. Ножку срезают на 1,5—2 см от шляпки. Грибы, отобранные для сушки, мыть не следует. Крупные шляпки можно разрезать на несколько долек. Это ускорит сушку. Ножки белых грибов сушат отдельно, для чего их нарезают на поперечные дольки в 3—4 см.

В домашних условиях грибы можно сушить на солнце, в печи, духовке и даже на керосинке или керогазе. При всех способах сушки грибы сначала провяливают при температуре 40—50° в течение 2—3 час., а затем досушивают при 60—70°.

Для сушки на солнце грибы нанизывают на крепкие нити и развешивают так, чтобы они не соприкасались. За ходом сушки нужно постоянно следить. В случае дождя и на ночь, когда влажность воздуха увеличивается, связки грибов убирают в помещение. Воздушная сушка грибов возможна только в жаркое солнечное лето. В тех районах, где оно не часто бывает таким, грибы могут в процессе сушки испортиться.

Лучше всего их сушить в русских печах. Это делается после приготовления пищи, когда печь несколько остынет.

Грибы можно сушить, разложив их на тонкий слой свежей соломы, предварительно разостланной на поду печи, на решетках, противнях, специальных досках с вертикально

стоящими спицами и т. д. Можно грибы нанизать на нитки, а их натянуть на рамы или специальные стойки. С помощью этих простейших приспособлений грибы меньше засоряются и лучше сушатся, так как со всех сторон охватываются горячим воздухом. Небольшое количество грибов можно высушить, подвесив их на нитке над плитой или в чудо-печке. Для этого укладывают в печь грибы так, чтобы они не соприкасались со стенками, крышку закрывают, а духовые отверстия обязательно оставляют открытыми.

Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, сравнительно легко ломаются, не крошатся; недосушенные быстро плесневеют и портятся, а пересушенные не размягчаются и не развариваются. Последние используют только для приготовления грибного порошка. Их толкут в ступе, порошок просеивают через сито, ссыпают в стеклянную посуду с широким горлышком, плотно закупоривают и хранят в сухом месте. Грибной порошок используют для приготовления соусов.

Сухие грибы отличаются высокой гигроскопичностью. Они быстро впитывают не только влагу, но и различные посторонние запахи. Поэтому их нельзя хранить вместе с продуктами, содержащими много влаги (овощами, фруктами), и тем более с сильно пахучими веществами (керосином, нафталином). Лучше всего хранить грибы в сухом проветриваемом помещении нанизанными и подвешенными на нитках и обернутыми чистой марлей.

Если при хранении грибы отсырели или заплесневели, их перебирают и подсушивают, предварительно удалив испорченные.

Холодная засолка грибов. Для холодной засолки берут рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Грузди, волнушки и сыроежки надо положить в холодную воду на 5—6 часов, а рыжики только промыть, корешки обрезать.

Подготовленные грибы надо уложить рядами в бочонки, керамические или стеклянные банки, перекладывая грибы немного укропом или листьями черной смородины, и пересыпать солью. На 1 кг груздей, волнушек, сыроежек берут 50 г соли, а на 1 кг рыжиков — 40 г.

После посола грибы следует накрыть сначала тканью,

а затем деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и положить на него легкий груз. Когда грибы оседут, к ним добавляют новые, чтобы наполнить посуду. Тщательно наблюдают, чтобы не было плесени; при ее появлении ткань надо переменить, а кружок обмыть.

После заполнения посуды примерно через 5—6 дней проверяют, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, увеличивают груз. Для созревания грибов требуется 1—1½ месяца.

Горячая засолка грибов. Горячую засолку производят следующим образом. Грибы очищают, сортируют: у подберезовиков и подосиновиков обрезают корешки, которые можно засолить отдельно от шляпок. Крупные шляпки, если засаливают вместе с мелкими, разрезают на 2—3 части. Подготовленные грибы промывают холодной водой, а валуи вымачивают в течение 2—3 дней.

При горячем засоле на 1 кг грибов берут 2 столовые ложки соли, 1 лавровый листик, по 3 штуки перца горошком и гвоздики, 5 г укропа, 2 черносмородиновых листа.

В кастрюлю вливают полстакана воды (на 1 кг грибов), кладут соль и ставят на огонь. Когда вода закипит, кладут грибы. Во время варки грибы надо аккуратно помешивать веселкой, чтобы они не пригорели. После закипания тщательно снимают шумовкой пену, после чего кладут перец лавровый лист, другие приправы и варят при аккуратном помешивании, считая с момента закипания: подосиновики и подберезовики 20—25 минут, валуи 15—20, а волнушки и сыроежки 10—15 минут. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным. Сваренные грибы надо аккуратно переложить в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы следует переложить вместе с рассолом в бочонки или банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов.

Грибы бывают готовы к употреблению через 40—45 дней.

Засаливают все виды пластинчатых грибов. Иногда солят белые грибы и подосиновики, но редко. Есть два способа посола: холодный и горячий.

Холодный способ заключается в том, что очищенные и промытые грибы перед посолом вымачивают в прохладном



БЕЛЫЙ



помещении в течение 2—5 дней в холодной слегка подсоленной воде. Воду меняют 2—3 раза в сутки, чтобы грибы не закисли. Если грибов много, хорошо отмачивать их в реке, используя ящик с решетчатыми стенками. Срок вымачивания зависит от наличия в грибах млечного сока и степени его горечи. Горькушки, валуи, грузди надо вымачивать 3—5 дней, подгруздки — 2—3 дня, а рыжики не вымачивают, а только промывают.

Когда в грибах горечь полностью или в значительной мере исчезнет, приступают к посолу. Грибы укладывают в подготовленную посуду (бочки, банки и т. д.) шляпками вниз, слоями толщиной 5—8 см, пересыпая каждый слой солью. Количество соли берут из расчета 3% к весу грибов. На дно бочки и поверх грибов кладут перец и лавровый лист из расчета 20 г лаврового листа и 10 г душистого перца горошком на 100 кг грибов. Можно использовать также чеснок, укроп, листья черной смородины, гвоздику и т. д. Все покрывают свободно входящей крышкой, на которую кладут гнет из булыжников. В качестве гнета нельзя применять металлические предметы, кирпичи и известковые камни. Через 2—3 дня излишек появившегося рассола сливают и добавляют новую порцию грибов. Эту операцию повторяют до прекращения оседания грибов и максимального заполнения бочки. Если через 3—4 дня в бочке рассол не появится, надо увеличить гнет.

При посоле холодным способом рыжики можно употреблять в пищу через 5—6 дней, грузди — через 30—35, волнушки — не ранее чем через 40, а валуи — через 50 дней.

Горячий способ посола отличается только тем, что грибы предварительно подвергают тепловой обработке. Промытые грибы бланшируют (отваривают) в слегка подсоленной кипящей воде. Грузди и подгруздки нужно бланшировать (считая с момента закипания) в течение 5—10 мин., белые и подосиновики — 10—15, валуи, свинушки и опята — 25—30 мин., рыжики достаточно обдать 2—3 раза кипятком. Мякоть сыроежек, волнушек, белянок, зеленушек отличается чрезвычайной ломкостью, поэтому их лучше солить горячим способом. После 5—8-минутного бланширования мякоть этих грибов становится эластичной, нехрупкой.



ПОДБЕРЕЗОВИК

После того как бланширование закончено, грибы откидывают на решето или дуршлаг, дают воде стечь и солят, как и при холодном способе.

При посоле рыжиков количество соли на 1 кг грибов можно уменьшить до 20 г. При холодном способе посола рыжики, особенно еловые, сильно темнеют, поэтому эти грибы лучше солить горячим способом.

Тогда рыжики получатся плотными и нарядными, окрашенными в желтый цвет.

Хранить соленые грибы нужно в прохладном месте при температуре до 8°, но не ниже 0. При минусовой температуре грибы промерзают и крошатся. Хранение при температуре выше 8° может привести к закисанию грибов.

Маринование. Перед маринованием грибы нужно тщательно промыть. Если их много, то грибы рассортировывают по видам. Крупные шляпки разрезают на две-четыре дольки, корешки обрезают, а ножки белых грибов, подосиновиков и подберезовиков разрезают поперек на дольки в 2—3 см. Их маринуют, но отдельно от шляпок. У маслят кожицу со шляпок можно удалить. Моховики перед варкой обдают кипятком, затем промывают холодной водой, иначе маринад будет темным и некрасивым. Валуи и свинушки перед маринованием отваривают в подсоленной воде и промывают.

Маринование грибов лучше проводить отдельно по видам. Если, например, варить в одной посуде подосиновики и очищенные маслята, то последние потемнеют. Подберезовики при совместном отваривании с подосиновиками переварятся, а подосиновики к этому времени останутся недоваренными. Кроме того, надо учитывать, что крупные шляпки провариваются быстрее мелких, поэтому не надо закладывать их в посуду одновременно.

Переработать грибы в домашних условиях можно двумя способами: варить в маринаде или, предварительно отварив в подсоленной воде, залить маринадом.

Первый способ. В эмалированную кастрюлю наливают (из расчета на 1 кг грибов) $\frac{1}{3}$ стакана воды, $\frac{2}{3}$ стакана 8%-ного уксуса и добавляют столовую ложку соли. Как только вода закипит, закладывают подготовленные грибы



ПОДОСИНОВИК

и варят их при слабом кипении, осторожно помешивая.

Продолжительность варки зависит от вида, размера и возраста грибов. Обычно, если считать с момента закипания, варку заканчивают через 8—10 мин. Грибы с более плотной мякотью, такие, как белые, подосиновики, шампиньоны, варят несколько дольше — до 20—25 мин., лисички и опята — 25—30, ножки — 15—20 мин.

Обильно поднимающуюся в процессе варки пену снимают шумовкой. Когда маринад станет светлеть, выделение пены прекратится, а грибы начнут оседать на дно, отваривание заканчивают. За 2—3 мин. до конца варки в кастрюлю добавляют чайную ложку сахарного песка, пять горошин душистого перца, гвоздику, лавровый лист и на кончике ножа лимонную кислоту. Готовые грибы быстро охлаждают, затем кладут в банки и заливают до верха остывшим маринадом.

Второй способ. Грибы сначала отваривают в слегка подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды), после чего откидывают на решето или дуршлаг, раскладывают по банкам и заливают охлажденным маринадом (на 1 кг грибов 250—300 г маринада), приготовленным следующим образом. В кастрюлю наливают 0,4 л воды, кладут неполную чайную ложку соли, шесть горошин перца, лавровый лист, корицу, гвоздику и на кончике лимонную кислоту. Все это кипятят 20—30 мин. на слабом огне, затем немного охлаждают и добавляют уксус в количестве $\frac{1}{2}$ граненого стакана.

Отваривание грибов. Не все могут употреблять в пищу маринованные грибы из-за того, что в них содержится уксусная кислота. Поэтому готовят грибы солено-отварные. Способ приготовления аналогичен маринованию, только без применения уксусной кислоты. Количество соли увеличивают до 5—6 кг на 100 кг грибов. По такому способу можно перерабатывать все виды грибов, пригодные для маринования.

Консервирование соленых и маринованных грибов с помощью стерилизации. В домашних условиях стерилизовать грибы можно в стеклянных банках, которые должны быть хорошо промыты, обданы кипятком и просушены. Крышки и резиновые кольца перед употреблением опускают на 10—15 мин. в кипящую воду.

Подготовленные для консервирования грибы (соленые



**МАСЛЕНОК
ЗЕРНИСТЫЙ**

МАСЛЕНОК



или маринованные) укладывают в банки и заливают маринадом или рассолом на 1,5—2 см ниже верхнего ее края. Банки, покрытые крышками, ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 50—60°. Уровень воды должен находиться на уровне содержимого банок. На дно кастрюли кладут деревянную решетку, фанерку или кусок полотна, сложенного в 3—4 раза, чтобы банка не соприкасалась с дном кастрюли и не лопнула. Затем воду доводят до кипения. По окончании стерилизации банки вынимают, стараясь не сдвинуть крышки, и укупоривают с помощью ручной закаточной машинки. Потом банку переворачивают крышкой вниз и в таком виде дают остыть.

Маринадная заливка готовится по следующей рецептуре:

(на 10 кг маринадной заливки, г)

соль	500
уксусная кислота 80%-ная пищевая	30
лавровый лист	2
перец душистый	1
гвоздика	1
корица	1

Отличительные признаки груздей: шляпка воронкообразная (у молодых плоская), белая или желтоватая, пластинки частые, ножка плотная, одного цвета со шляпкой, мякоть ломкая, белая (бывает зеленоватая), млечный сок — острый, едкий.

Растет груздь преимущественно в хвойных лесах. Попадаетея гриб, похожий на груздь, но с редко сидящими пластинками: такой гриб вреден, в пищу не годен, его следует выбросить.



МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ



МОХОВИК ЗЕЛЕНый (КОЗЛЯК)



„ЖЕЛАННЫЕ“

ГРИБЫ





ВОЛНУШКА



**ВОЛНУШКА
РОЗОВАЯ**





ЛИСИЧКИ

**РЫЖИК
КРАСНЫЙ**



РЫЖИК



**ОПЕНОК
ЛЕТНИЙ**

**ОПЕНОК
ЛУГОВОЙ**



**ОПЕНОК
БЕРЕЗОВЫЙ**



**ОПЕНОК
ОСЕННИЙ**



РЕЦЕПТЫ ГРИБНЫХ БЛЮД

Для приготовления грибных блюд используют белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны, сморчки, маслята, лисички, опенки. У белых грибов, а также у подосиновиков и подберезовиков ножки надо очистить от земли и тонко срезать с них кожицу, отделив шляпку от ножки, а затем промыть и ошпарить горячей водой.

У шампиньонов ножки надо очистить от земли, а со шляпок снять тонкую пленку; затем шампиньоны положить в кастрюлю с холодной водой, добавить немного лимонной кислоты, чтобы предохранить грибы от потемнения. Потом шампиньоны надо переложить в другую чистую кастрюлю, залить горячей водой, добавить лимонную кислоту и кипятить 20 мин.

Сморчки и лисички надо перебрать, ножки очистить от земли, промыть и кипятить 10 мин. Затем снова промыть, нарезать и уже после этого жарить. У маслят надо очистить ножки, а со шляпок снять пленку, затем промыть, нарезать и обжарить.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить чайную ложку муки и перемешать; затем положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь.

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропом.

Можно также запечь в сметане и консервированные грибы. Для этого следует слить рассол, а грибы промыть, изрезать и прожарить. В остальном поступить так же, как и со свежими грибами.

На 500 г свежих грибов — $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 25 г сыра, 1 чайную ложку муки и 2 ст. ложки масла.



ПОДДУБОВИК

СМОРЧКИ В СМЕТАНЕ

Корешки сморчков очистить от земли, после чего грибы промыть и положить на 10 мин. в кипящую воду, затем снова промыть в холодной воде. Подготовленные грибы нарезать небольшими дольками, посолить, положить на сковороду и обжарить на масле; затем посыпать мукой, еще раз поджарить, добавить сметану, прокипятить и посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Готовые сморчки посыпать зеленью петрушки.

На 500 г сморчков — 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайную ложку муки и 2 ст. ложки масла.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Грибы (белые, шампиньоны, рыжики) очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить на полотенце. Нарезав их затем крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом. После этого посыпать мукой и все вместе еще раз прожарить. Подать на той же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 500 г свежих грибов — 3—4 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки масла.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОМ

Очищенные грибы промыть, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на масле и смешать с отдельно поджаренным луком. При подаче на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропом. К готовым грибам при желании можно добавить жареный картофель.

На 500 г свежих грибов 1 головку лука и 3 ст. ложки масла.



**ГРУЗДЬ
НАСТОЯЩИЙ**



**ГРУЗДЬ
ПЕРЕЧНЫЙ**

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ

Грибы (лисички, опенки, сыроежки) очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде. Откинув на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить 2—3 ст. ложки мясного бульона, накрыть крышкой и тушить, примерно 30 мин. При подаче на стол добавить рубленую зелень и размешать.

На 500 г свежих грибов — 3 ст. ложки масла.

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ, В СЛИВКАХ

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть и ошпарить, а затем нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить их в горшок или кастрюлю и залить кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист, и положить в кастрюлю — в грибы. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий шкаф на 1 час для тушения. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

На 500 г грибов — 1 стакан сливок и 1 ст. ложку масла.

ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

В запеченном виде можно приготовить разные грибы, но особенно вкусными получаются сморчки. Грибы очистить, промыть и положить на 5-10 минут в кипящую воду, после чего откинуть на дуршлаг и снова промыть в холодной воде (отвар в пищу не пригоден).

Нарезав ломтиками, поджарить грибы на разогретой сковороде с маслом. В конце обжаривания посыпать мукой, перемешать, влить сметану, дать прокипеть, а затем полить маслом (по желанию, посыпать также тертым сыром) и запечь в духовом шкафу.

Подавать запеченные грибы на той же сковороде горячими.



**ГОЛОВАЧ
КРУГЛЫЙ**



**ДОЖДЕВИК
ШИПОВАТЫЙ —**
съедобен только
в молодом возрасте



СУП ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ С ГРИБАМИ

500 г говядины с костями, $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы, 30 г сушеных грибов, 200 г корней, 10 горошин душистого и горького перца, 1 лавровый лист, 1 стакан сметаны, 3 литра воды, соль.

Из мяса, корней, пряностей и грибов сварить бульон. Затем процедить, вынутые грибы нарезать небольшими продолговатыми кусочками и снова положить в бульон.

Крупу сварить в отдельной посуде. Прежде всего ее следует промыть, залить холодной водой и, поставив кастрюлю в другую посуду с кипящей водой, варить до размягчения. Затем жидкость слить.

Сваренную крупу положить в прозрачный бульон, подогреть и заправить сметаной.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

500 г говядины с костями, 1 морковь, 1 луковица, 400 г шампиньонов или белых грибов, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 яичный желток, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 литра воды, соль.

Из мяса и костей сварить бульон. Грибы промыть и нарезать. Морковь с луком поджарить на жире. В кастрюлю положить грибы, поджаренную морковь с луком, залить бульоном и, накрыв крышкой, варить в течение 50—60 мин. Сваренные грибы пропустить через мясорубку, залить молочным соусом (муку поджарить на масле до светло-желтого цвета и разбавить молоком), немного поварить, затем протереть сквозь сито, посолить и еще немного поварить.

Сваренную грибную массу залить бульоном, добавить масло, заправить взбитым яичным желтком, разбавленным бульоном.

Суп-пюре из свежих грибов подать с белыми сухариками.

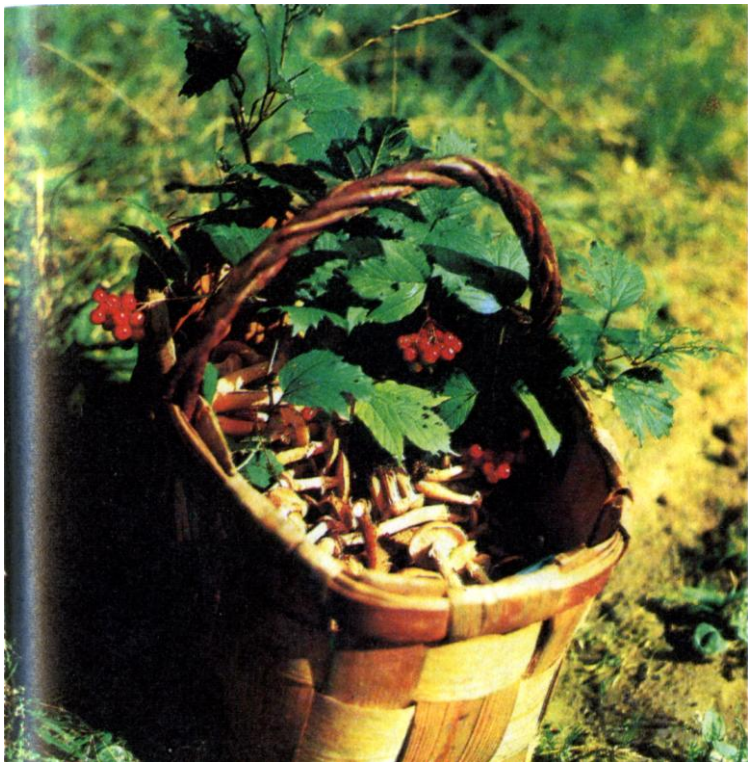
**ШАМПИНЬОН
ПОЛЕВОЙ**



ШАМПИНЬОН



ШАМПИНЬОН БУРЕЮЩИЙ



ЧАСТО

ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ





СЫРОЕЖКА



СВИНУХА



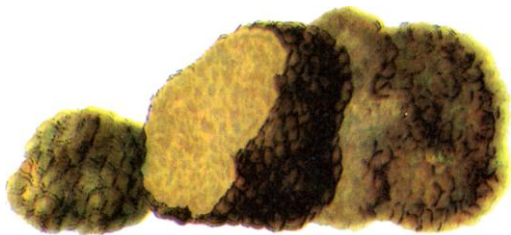
**СВИНУШКА
ТОНКАЯ**



**ГРИБ
КАШТАНОВЫЙ**



ЧЕРНУШКА



**ТРЮФЕЛЬ
ФРАНЦУЗСКИЙ**



**ТРЮФЕЛЬ
ПОЛЬСКИЙ**





ГРИБЫ НИЗШЕЙ

КАТЕГОРИИ





ВАЛУЙ



ЕЖЕВИК —
съедобен только
в молодом возрасте



СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15—20 минут до окончания тушения прибавить томат-пюре, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец, лавровый лист.

Грибы (белые, подберезовики, рыжики, др.) очистить, промыть и положить на 10—15 мин. в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковороду в духовой шкаф для запекания.

Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты, не добавляя в этом случае уксуса. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

На 500 г свежих грибов 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 головку лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 1—2 чайные ложки сахара, 2 ст. ложки масла.

ЩУКА ПРИПУЩЕННАЯ (ПАРОВАЯ) С ГРИБАМИ

1 кг щуки, соль, 1 стакан отваренных боровиков, 1—1½ стакана белого соуса с вином.

Для бульона: ½ петрушки, 1 небольшая луковица, перец, 2 лавровых листа, соль.

Для гренок: 2 булочки, ½ ст. ложки масла.

Большую щуку очистить, выпотрошить, промыть и вынуть кости. Посолить, сложить обе половины, разрезать на куски. Затем положить рыбу в один ряд в кастрюлю, в промежутки положить отваренные грибы и валить процеженным бульоном, сваренным из кореньев, пряностей и рыбных костей. Рыба должна быть залита на $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$. Добавить немолотый

**СМОРЧКИ
(КОНУСОВИДНЫЕ) —**
съедобен после
обваривания кипятком



душистый перец, лавровый лист и варить в накрытой крышкой кастрюле, пока рыба не станет мягкой.

Вареную щуку положить на блюдо, под каждый кусок положить гренку и залить белым соусом с вином. Каждый кусок рыбы украсить вареными грибами. На них можно также положить по вареной раковой шейке (очищенной) или ломтик лимона.

ЛИНЬ, ТУШЕНЫЙ (ПРИПУЩЕННЫЙ) С ГРИБАМИ В ВИНЕ

1 кг линя, 1 ст. ложка масла, 2 стакана отваренных свежих боровиков, 2 луковицы, 2 стакана белого вина, душистый перец, соль.

Для соуса: $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 яичный желток, $\frac{1}{4}$ лимонной корки.

Подготовленного линя разрезать на куски, посыпать солью, молотым перцем, положить в кастрюлю вместе с поджаренными на масле грибами и луком (можно и не поджаривать), залить вином и тушить (припустить).

Муку поджарить на масле, добавить тертую лимонную корку, разбавить соком, образовавшимся от тушения рыбы, и, помешивая, немного поварить. Затем снять посуду с огня, вложить яичный желток и, размешивая, еще немного подогреть. Приготовленным соусом залить положенного на блюдо линя, рядом с ним положить тушеные грибы.

НАЛИМ, ТУШЕНЫЙ С ГРИБАМИ И ОГУРЦАМИ

1 кг налима, 2 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стакан вина, 2 стакана очищенных отваренных боровиков, 1 луковица, 1 огурец, перец, соль, зелень петрушки, 1 стакан бульона.

Подготовленного налима разрезать на куски, посыпать солью, перцем, обвалить в муке и поджарить на масле. Затем



**СМОРЧОК
НАСТОЯЩИЙ —**
съедобен после
обваривания кипятком

эти куски положить в кастрюлю вместе с поджаренным на масле нарубленным луком, грибами, огурцами и печенкой налима, влить горячий овощной бульон, вино и тушить.

Перед подачей на стол положить тушеного налима на блюдо вместе с тушеными боровиками, огурцами и залить тем же соком, в котором он тушился, затем посыпать зеленью петрушки.

ГОВЯДИНА, ТУШЕНАЯ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

1 кг говядины, 50 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 стакан маринада из пряностей, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 2—3 сушеных или свежих боровика, соль.

С куска задней ноги говядины удалить верхние пленки, завернуть его в салфетку, отбить молотком, положить в небольшую узкую глиняную миску или эмалированную кастрюлю, посыпать очищенными и нарезанными морковью, петрушкой, луком, залить охлажденным маринадом и в закрытой кастрюле мариновать в течение 1 суток. В это время изредка поворачивать мясо.

Затем вынуть из маринада мясо, натереть солью, обложить его тонкими ломтиками шпика или на шпажках, положить в кастрюлю, посыпать овощами из маринада, чалить до половины горячей водой, закрыть кастрюлю и тушить.

Перед подачей на стол тушеное мясо нарезать ломтиками толщиной 1 см и красиво уложить на подогретое блюдо. В оставшийся от тушения мяса сок положить поджаренную на масле муку и, помешивая, немного поварить ее, процедить сквозь сито (овощи можно протереть), добавить соль, сметану, мелко нарезанные отваренные, а затем поджаренные свежие или сушеные грибы, еще раз дать вскипеть и залить мясо. Грибы можно также тушить вместе с мясом.

К мясу можно подать вареные или тушеные овощи: морковь, картофель, зеленый горошек. Отдельно подать зеленый салат и приготовленную горчицу или хрен.



**РЯДОВКА
ТОПОЛЕВАЯ**



**РЯДОВКА
СЕРАЯ**

ПОЧКИ С ГРИБАМИ И ГРЕНКАМИ

700 г телячьих почек, 1 ст. ложка масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 луковицы, 2 стакана вареных грибов, молотый перец, соль, 1 стакан сметаны.

Для гренок: 300 г черствой булки, $\frac{1}{2}$ стакана цельного молока или сливок, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла.

Обмытые почки нарезать ломтиками, посыпать солью, молотым перцем, мукой и обжарить на масле. В кастрюлю положить почки, поджаренный на масле лук, поджаренные на масле вареные грибы, залить сметаной и тушить.

Булку, предназначенную для гренок (корку срезать), нарезать большими ломтиками, смочить яйцом, взбитым с небольшим количеством молока или сливок, обвалять в сухарях и поджарить на масле.

Положить на блюдо ломтики булки, а на них почки; рядом положить вынутые из соуса грибы и все залить тем же соусом.

Отдельно подать салат из свежей капусты.

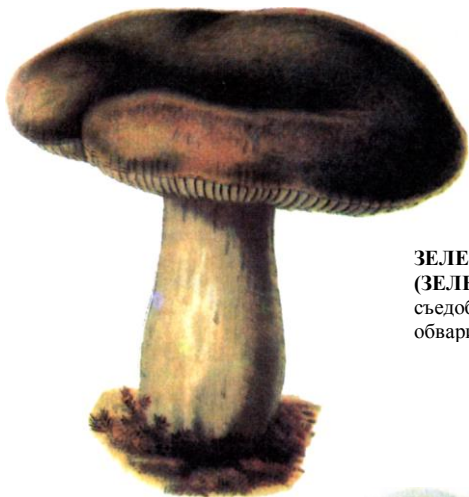
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

8 картофелин, 3 луковицы, 1 ст. ложка жира, 1 мисочка свежих очищенных грибов, перец, соль.

Очищенные и нарезанные грибы отварить в подсоленной воде с пряностями. Затем грибы вынуть, дать стечь воде, положить на сковороду с нагретым жиром и поджарить.

Картофель почистить, обмыть, нарезать ломтиками и поджарить на жире. К концу жаренья посолить, смешать с поджаренными грибами и с поджаренным луком.

При подаче к столу можно на одном конце блюда положить жареный картофель, на другом — жареные грибы, а сверху украсить поджаренными ломтиками лука.



**ЗЕЛЕНЧАК
(ЗЕЛЕНУШКА) —**
съедобен после
обваривания кипятком



ИВИШЕНЬ

ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С ГРИБАМИ

2 цыпленка или 4 голубя, 1 ст. ложка масла, $\frac{1}{2}$ луковицы, 2 стакана очищенных свежих боровиков, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Очищенных цыплят или голубей разрезать на 4 части, поджарить на масле, затем посыпать мелко нарезанными очищенными грибами, луком, добавить масло, залить стаканом горячей воды и тушить в закрытой кастрюле. К концу тушения посолить и добавить сметану.

В качестве гарнира подать горячий, политый маслом вареный картофель. Отдельно подать свежие огурцы.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

15 картофелин, 1 стакан крахмала, молоко, соль, 1 ст. ложка сухарей. $1\frac{1}{2}$ —2 стакана сметанного соуса, масло.

Для грибного фарша: 15 сушеных грибов, 2—3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, молотый перец, соль.

Очищенный вареный картофель хорошо размять или пропустить через мясорубку. Добавить крахмал, немного молока, соль и замесить. Вместо крахмала в картофельную массу можно всыпать стакан муки и 1 яйцо. Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов, вареного мяса или капусты. Затем свернуть тесто в рулет и хорошо зашпигнуть края. Положить на смазанный жиром лист, поверхность рулета смазать взбитым яйцом или сметаной, обсыпать сухарями, проколоть в 2-3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он не зарумянится. При подаче на стол рулет разрезать на ломтики толщиной 2 см. Сметанный, томатный, луковый соус или соус из хрена подать отдельно.

Сушеные грибы для фарша отварить, тщательно промыть, пропустить через мясорубку и вместе с мелко порезанным луком обжарить на масле. Муку поджарить на масле, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец, соль, немного сметаны и, перемешав с грибами, нафаршировать рулет.



МОКРЯХА

ГРИБЫ СВЕЖИЕ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

1 мисочка отваренных свежих грибов, 5 картофелин. 50—75 г шпика, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль.

Очищенные и отваренные в подсоленной воде грибы положить в кастрюлю, добавить часть поджаренного с луком шпика и поджарить вместе, затем залить грибным отваром и тушить. В середине тушения добавить нарезанный сырой или поджаренный картофель. При подаче к столу добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соли по вкусу.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ СО ШПИКОМ И СМЕТАНОЙ

1 мисочка отваренных грибов, 75 г шпика или сала, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, соль, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Очищенные, промытые и отваренные грибы положить в кастрюлю, добавить сало, обжарить, добавить муку, влить грибной отвар и тушить в закрытой посуде. Под конец добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соль по вкусу.

СМОРЧКИ ТУШЕННЫЕ

0,5 кг сморчков, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль.

Сморчки замочить на 1 час в холодной воде, чтобы отмокла приставшая к ним земля, затем хорошо промыть и 10—15 минут варить в подсоленной воде, чтобы устранить вредные вещества. Отвар вылить (употреблять нельзя).

Отваренные грибы выбрать шумовкой, промыть и положить в кастрюлю, добавить масло и поджарить. Затем посыпать мукой, добавить воду, сметану и тушить.

Подать с отварным картофелем или картофельным пюре.



**ЦЕЗАРСКИЙ
(КЕСАРЕВ)**

ЧАМНИЦА



СУШЕНЫЕ ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ЛУКОМ

20 сушеных боровиков, 6 луковиц, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сметаны, молотый перец, соль.

Грибы перебрать, промыть и отварить. Затем еще раз промыть и нарезать продолговатыми полосками.

На сковороде поджарить лук с маслом, добавить посыпанные мукой грибы, обжарить. Добавить грибной отвар, сметану, соль, перец и тушить.

Подать с картофельным пюре или жареным картофелем.

БОРОВИКИ ЖАРЕННЫЕ

1 мисочка очищенных боровиков, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 ст. ложка масла или сала, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль, 1 луковица.

Жарить лучше всего шляпки боровиков. Очищенные шляпки промыть, нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки не разрезать) и варить 5 мин. в подсоленной воде. Выбрать шляпки шумовкой и дать стечь воде, затем обвалить их в муке и жарить на масле или на сале, пока они не зарумянятся. Потом добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и, подогревая, довести до кипения.

Отваренные шляпки боровиков можно смочить взбитым яйцом, обвалить в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и дожарить. При подаче к столу полить растопленным маслом.

Подать с картофельным пюре или жареным картофелем.

РЫЖИКИ ЖАРЕННЫЕ

1 мисочка очищенных шляпок рыжиков, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 луковица, соль.

Очищенные шляпки рыжиков хорошо промыть, варить 10 мин. в подсоленной воде, выбрать шумовкой и дать стечь воде. Затем жарить их (пока не зарумянятся) на хорошо



ПОДВИШЕННИК —
съедобен после
обваривания кипятком

разогретом растительном или сливочном масле. Потом прибавить поджаренный на жире лук. При подаче к столу грибы можно заправить сметаной. К ним подается картофельное пюре.

Точно так же можно жарить и другие грибы.

КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

1 мисочка отваренных свежих грибов, 1 ст. ложка муки, 1—2 яйца, 50 г шпика, соль, 1 стакан сухарей, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла для жаренья, 1 луковица.

Очищенные и отваренные в подсоленной воде грибы порубить, положить в кастрюлю, посыпать мукой и вместе с луком поджарить на растительном или сливочном масле. Затем влить в них грибной отвар и тушить, пока грибы не станут мягкими. Снять с огня кастрюлю, охладить массу, добавить мелко нарезанный шпик, яйца, сухари и разделать котлеты. Обвалять их в сухарях и жарить на растительном или сливочном масле.

К грибным котлетам подать луковый или сметанный соус и картофельное пюре или кашу из ячневой крупы.

ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

1 мисочка очищенных грибов. 1 ст. ложка масла или сала, 1 ст. ложка муки, 1—2 яйца, 2 ст. ложки молока или сметаны, ½ стакана сухарей, молотый перец, соль, 1 луковица.

Масленки, или подберезовики очистить, промыть, разрезать на части и в течение 5 мин. варить в подсоленной воде. Выбрать шумовкой и дать стечь воде, затем порубить, посыпать мукой и вместе с мелко нарезанным луком поджарить на жире. Добавить яйца, взбитые с молоком или сметаной, сухари, соль, перец, все перемешать и выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Сверху полить жиром и запечь.

При подаче к столу запеканку разрезать на куски. Подается с томатным или сметанным соусом.



КОКОШКИ

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

1 мисочка соленых грибов, 6 картофелин, 2 луковицы, 2 шт. моркови, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки томатного пюре, 1—2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка масла, соль, перец.

Соленые грибы замочить в воде, затем поджарить на масле. Добавить обжаренный лук, морковь, петрушку, жареный картофель, томатное пюре, сметану, соль, перец и все тушить 10—15 минут.

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ, ПОДЖАРЕННЫЕ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ, С КАРТОФЕЛЕМ

1 мисочка соленых грибов, 1—2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 1 кг горячего вареного картофеля.

Соленые грибы замочить в воде, затем вынуть их шумовкой и дать стечь воде; добавить лук и поджарить на растительном масле на сковороде.

Подается с горячим вареным картофелем,

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ ИЛИ СОЛЕННЫЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И КАРТОФЕЛЕМ

1 мисочка маринованных или соленых грибов, 1—2 луковицы, $\frac{1}{3}$ стакана растительного масла, 1 кг горячего вареного картофеля.

Выбрать грибы из маринада, добавить мелко нарезанный лук, перемешать и, залив растительным маслом или сметаной, подать к столу с горячим картофелем.

Соленые грибы, если они слишком солены, замочить в холодной кипяченой воде, выбрать шумовкой и дать стечь воде; затем добавить лук, растительное масло и подать к столу поджаренными или в холодном виде вместе с горячим картофелем.



МОЛОЧАЙ, ГЛАДЫШ

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ С ХЛЕБОМ

1 мисочка отваренных грибов, 1 ст. ложка сала или масла, 1 луковица, 1 стакан черных хлебных крошек, 1—1½ стакана сметанного соуса.

Лук, хлебные крошки и отваренные грибы поджарить в отдельности на жире. В подготовленный противень или миску класть слоями хлебные крошки и посыпанные луком грибы. Верхний слой должен быть из грибов. Все это залить сметанным соусом, добавив к нему сырое яйцо (не обязательно), или же сметаной и запечь в духовке.

К столу подать в той же посуде, в которой пеклась запеканка.

Подобным же образом можно сделать запеканку, добавив к грибам ломтики поджаренного шпика.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

4 яйца, 2 ст. ложки молока, 100 г грибов, 1 ст. ложка сметаны, ½ ст. ложки масла, соль, перец.

Промытые свежие грибы отварить в воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем нарезать грибы продолговатыми тонкими кусочками, добавить масло, соль, перец, сметану и тушить.

Зажарить омлеты, положить на них грибной фарш, завернуть и полить маслом.

ГРИБНАЯ МАССА С МАСЛОМ

1 стакан мелко нарезанных отваренных сушеных грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, ½ ломтика булки, 1 ст. ложка сливочного масла, уксус, соль, сахар, молоко, немного растительного масла.

Сваренные и мелко нарезанные сушеные грибы поджарить вместе с луком на растительном масле, охладить, добавить вымоченную в молоке булку и пропустить через мясорубку. Эту массу смешать со сметаной, положить в хорошо растертое масло и растереть. Для вкуса добавить немного соли, уксуса, сахара.



БАРАН —
съедобен только
в молодом возрасте

СОУС КРАСНЫЙ С ГРИБАМИ

2 стакана красного (основного) соуса, $\frac{1}{2}$ стакана отваренных свежих боровиков, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, лимонная кислота, чеснок, бульон.

Приготовить красный (основной) соус. Затем мелко нарезать вареные грибы и лук, поджарить на масле и залить красным соусом. Если соус слишком густой, разбавить его крепким коричневым бульоном и варить 15 мин. Затем добавить лимонную кислоту, масло и немного порубленного чеснока.

Соус подавать к блюдам из тушеного мяса, а также к мясным, рыбным и овощным запеканкам.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ

2 стакана томатного соуса, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного или растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана вареных свежих грибов, 1 луковица, перец, чеснок.

Мелко нарезанный лук поджарить на сливочном или растительном масле, добавить нарезанные продолговатыми кусочками вареные свежие или сушеные грибы, еще несколько минут поджарить, положить в приготовленный томатный соус и варить 10 мин. Затем добавить немного порубленного чеснока, перец и масло.

Соус подается к мясу, особенно к птице, к овощам и некоторым мучным блюдам.

СОУС ГРИБНОЙ

1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного или $\frac{1}{4}$ стакана растительного масла, 2 стакана грибного бульона, 1—2 луковицы, 5 сушеных грибов, соль.

Отваренные и мелко нарезанные грибы поджарить вместе с луком.

Муку поджарить на сливочном или растительном масле до светло-желтого оттенка, развести грибным бульоном



ГОРЬКУШКА



БЕЛЯНКА

и варить 7—10 минут. Затем добавить поджаренные с луком грибы и по вкусу соль. Соус можно заправить сметаной или томатным пюре (положить его при жаренье грибов с луком).

Грибной соус подается к овощам, мясным и крупяным запеканкам, к картофельным, крупяным и к некоторым другим блюдам.

ГРИБНАЯ ИКРА

Грибную икру готовят из разваренных и измельченных сушеных грибов, смешанных с соусом из томата-пюре, растительного масла, муки, соли, пряностей.

Для длительного хранения грибную икру расфасовывают в стеклянные банки, закупоривают и стерилизуют.

ИЗ СТАРЫХ РЕЦЕПТОВ

БОРОВИЧКИ, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОВОЙ ПОДЛИВКОЙ

1 кг свежих молодых боровичков вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить в течение 15 минут на сковороде с сильно нагретым маслом, часто помешивая; затем снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук (20 г), посолить его и тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ ПОД СОУСОМ

Взять грибов белых, сварить и изрезать штуками, положить в кастрюльку луку с маслом, залить сливками и дать кипеть; потом положить зеленого луку, гвоздики и, уварив хорошенько, подавать в соуснике на стол.

(«Новейшая и полная поваренная книга», 1790)



КЛИТОЦИБЕ ГИГАНТСКИЙ (СКРИПУН)

ГРИБНОЙ ПУДИНГ

Сварив, отжав и мелко изрубив потребное количество хороших грибов, прибавляют несколько обжаренных в масле луковиц, немного перцу, по вкусу соли, $\frac{1}{2}$ фунта орехового или макового масла, немного грибного или рыбьего бульона и достаточное количество тертого белого хлеба, чтобы вышло густое тесто. Выложив его в намазанную маслом кастрюлю, поставить в печь, держать до готовности и подать к столу с белым или красным соусом.

(«Поваренная книга», 1847)

В настоящем справочнике использованы рекомендации и рецепты из книг:

«О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ».

М., Пищепромиздат, 1953;

«ДОМОВОДСТВО». М., Сельхозгиз, 1957;

«1000 ВКУСНЫХ БЛЮД». Вильнюс, Изд-во политической и научной литературы Литовской ССР, 1959.

Брошюры:

«ГРИБЫ», изд-во «Экономика», 1971;

наглядное пособие «ГРИБЫ», Киев, изд-во «Вища школа», 1972;

«ЗА ГРИБАМИ», Харьков, изд-во «Прапор», 1972.

Автор-составитель В. Б. СЕМЬЯНОВ

Издательство Университета дружбы народов, 1990 г

Сдано в набор 05.08.89. Подписано в печать 14.09.89.
Л 17346. Формат 60×90/32. Бумага офсетная. Печать
офсетная. Печ. л. 3.0. Тираж 200 000. (1-ый завод —
50 000). Заказ С-786. Цена 1 руб. 95 коп.



